

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

**Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	00038562
--------	-----------	----------



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7“
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00038562	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	752	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1, EN 600x400
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1023	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg</b>	110.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Power Electric [KW]</b>	17.400	<b>Bildschirmgröße</b>	7“
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt

**REDFOX®**

Technische Zeichnung

**Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10x GN 1/1**

Modell

SAP -Code

00038562

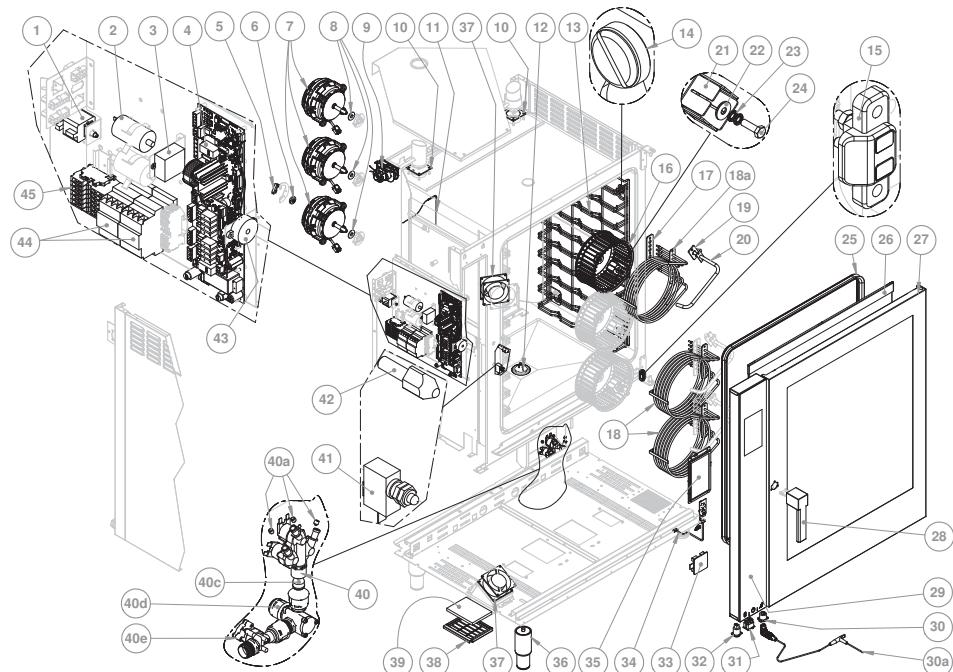
## Exploded view

Explodierte Ansicht | Dessin technique | Rozkres  
Vista en despiece ordenado

MPDN 1011 X EL

**REDFOX®**

Exploded view 1/2



# Technisches Datenblatt

REDFOX®

## Produkt Vorteile

**Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	00038562
--------	-----------	----------

- 1 Schnelles Kammerbelüftungssystem**  
schnelle Entfernung von Gerüchen  
– Zeit- und Kostenersparnis
- 2 Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)**  
einfache Reinigung und Waschen  
– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter
- 3 LED-Garraumbeleuchtung**  
Übersicht im Inneren des Kombidämpfers  
– Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht
- 4 Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken**  
einfache Reinigung und Waschen  
– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter
- 5 Höhenverstellbare Füße**  
Variabilität des Verkehrs  
– Höhenverstellmöglichkeit
- 6 Einknopfsteuerung**  
Einfachheit  
– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter
- 7 Wagen**  
kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig  
– niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten
- 8 Voreingestellte Kochprogramme**  
Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen  
– Zeit- und Kostenersparnis
- 9 One-Touch-Kochmodus**  
Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“  
– Zeit- und Kostenersparnis
- 10 Einfache Wartung**  
Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten  
– Zeit- und Kostenersparnis
- 11 Super Steam**  
Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen  
– leckere, ausgewogene Mahlzeiten
- 12 Hold-Funktion**  
Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren  
– Zeit- und Kostenersparnis
- 13 Regenerationsfunktion**  
Lebensmittelregeneration  
– schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts,
- 14 Rack-Steuerung**  
Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren  
– Zeit- und Kostenersparnis

# Technisches Datenblatt



## technische Parameter

**Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	
	00038562	

**1. SAP -Code:**

00038562

**2. Netzbreite [MM]:**

907

**3. Nettentiefe [MM]:**

752

**4. Nettohöhe [MM]:**

1023

**5. Nettogewicht / kg:**

110.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

940

**7. Grobtiefe [MM]:**

900

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1078

**9. Bruttogewicht [kg]:**

130.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

17.400

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Material:**

AISI 304

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**15. Verstellbare Füße:**

Ja

**16. Feuchtigkeitskontrolle:**

Ja, indirektes Messen

**17. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**18. Steuertyp:**

Touchscreen

**19. Weitere Informationen:**

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

**20. Dampftyp:**

Spritzen

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Bildschirmgröße:**

7"

**23. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Ja

**25. Nachkochen:**

Ja

**26. Multi -Level -Kochen:**

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

# Technisches Datenblatt



## technische Parameter

**Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	
	00038562	

<b>27. Langsames Kochen:</b> ab 50 °C	<b>40. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja
<b>28. Fan Stop:</b> Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst	<b>41. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:</b> 3
<b>29. Beleuchtungstyp:</b> LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite	<b>42. Anzahl der Programme:</b> 1000
<b>30. Hohlraummaterial und Form:</b> AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen	<b>43. USB-Anschluss:</b> Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
<b>31. Reversibler Lüfter:</b> Ja	<b>44. Türverfassung:</b> abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
<b>32. Sustaince Box:</b> Ja	<b>45. Anzahl der voreingestellten Programme:</b> 100
<b>33. Standardausrüstung für das Gerät:</b> 1-Punkt-Sonde	<b>46. Anzahl der Rezeptschritte:</b> 9
<b>34. Heizelementmaterial:</b> Incoloy	<b>47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:</b> 50
<b>35. Sonde:</b> Ja	<b>48. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 300
<b>36. Dusche:</b> manuell (optional)	<b>49. Geräteheiztyp:</b> Kombination von Dampf und Heißluft
<b>37. Abstand zwischen den Schichten [mm]:</b> 74	<b>50. Haccp:</b> Ja
<b>38. Räucherfunktion:</b> Ja	<b>51. Anzahl der GN / en:</b> 10
<b>39. Innenbeleuchtung:</b> Ja	<b>52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1, EN 600x400

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



**Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10x GN 1/1**

Modell	SAP -Code	
	00038562	

**53. GN -Gerätetiefe:**

65

**54. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

5

**55. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"